



Spargel-Kartoffel-Tarte mit Schinken von Armin Roßmeier

Zutaten (für 4 Portionen)

400 g Kartoffeln, vorwiegend fest kochend, als Pellkartoffeln gekocht und gepellt
150 g fein geriebene Kartoffeln
Salz, Pfeffer
Muskat
2 EL Olivenöl
600 g weißen Spargel, geschält, Enden abgeschnitten
Zucker
1 TL Butter
200 g gekochten Schinken
4 Eier (L)
4 EL Sauerrahm
8 Bärlauchblätter, in feine Streifen geschnitten
80 g Schalottenwürfel, glasig
3 EL geriebener Parmesan

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Backzeit)

Gekochte Kartoffeln durch die Presse drücken und mit den fein geriebenen Kartoffeln vermengen. Danach mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Tarteform mit Öl auspinseln, ein rund geschnittenes Backpapier auf den Boden legen, die Kartoffelmasse darauf geben und die Form damit bis zum Rand hoch auslegen.

Spargel in schräge Blättchen schneiden. Danach in ca. 200 ml Wasser mit Salz, Zucker und Butter bissfest zugedeckt dünsten. Spargel herausnehmen, den Fond aufheben (kann man zum Beispiel für die nächste Suppe verwenden). Spargel abtropfen lassen.

Den Kartoffelboden in der Form nun mit dem Schinken belegen. Anschließend den gut abgetropften Spargel darauf geben.

Eier mit Sauerrahm, Bärlauch und Schalotten verschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung über den Spargel geben und mit einem Reibekäse wie Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 150° C ca. 30 – 35 Minuten stocken lassen.

Tarte ringsum aus der Form schneiden, herausnehmen und in Stücke zerteilen. Auf Wunsch etwas Pflücksalat dazu reichen.